

# MENU À LA CARTE

## SOUPES & SALADES

Minestrone	7
Brodetto di mare	21
Salade mesclun	8
Salade César	12
Salade d'endives, feta, amandes caramélisées, tomates cerises, Dijon, érable	15

## ENTRÉES

Huîtres	3
Bocconcini frits, sauce marinara	20
Calmars frits	22
Burrata	28
Saucisses maison grillées	15
Foie gras poêlé, rösti, cheddar, lardons, pommes, érable	24
Pieuvre, fingerling, tomates confites, hummus, fines herbes	26
Carpaccio de filet mignon, roquette, parmesan, truffe	23
Tartare de boeuf à l'ancienne	25/40
Tartare de thon, avocat, gingembre, nori, sésame	25/42
Tartare de saumon, concombre, crème fraîche, raifort, fenouil	22/36
Moules, marinara, bleu ou vin blanc	18
Mini burger de boeuf Wagyu, cheddar vieilli, pleurotes, foie gras	19
Gnocchi, homard, shiitakés, béchamel, truffe, caviar	25
Cocktail de crevettes	30

## **PÂTES**

Spaghetti pomodoro, ail, basilic, sauce tomate	<b>18</b>
Spaghetti bolognaise, sauce tomate, veau de lait haché	<b>21</b>
Penne Gigi, champignons, capicollo, parmesan, sauce rosée	<b>24</b>
Fettucine, chorizo, crevettes, crème, vin blanc	<b>30</b>
Raviolis, farcis au bœuf braisé, sauce demi-glace, foie gras	<b>29</b>
Risotto, viandes effilochées, champignons sauvages	<b>30</b>
Pâtes fraîches maison	<b>PM</b>
Linguine, crevettes, palourdes, calmars, pétoncles, moules, sauce tomate	<b>38</b>

## **POISSONS, FRUITS DE MER & VIANDES**

Prise du jour	<b>PM</b>
Coupe du boucher	<b>PM</b>
Pavé de saumon bio poêlé, beurre à l'ail au Saké	<b>36</b>
Pavé de thon, pancetta, pommes, Bruxelles, beurre blanc	<b>44</b>
Crevettes géantes avec choix de sauce	<b>46</b>
Filet mignon boeuf AAA grillé avec choix de sauce	<b>55</b>
Carré d'agneau, Dijon, sauce porto	<b>65</b>
Escalopes de veau de lait, vin blanc, citron	<b>35</b>
Escalopes de veau de lait, tomates San Marzano, burrata	<b>38</b>
Escalopes de veau de lait, champignons, asperges, crème	<b>36</b>

\*Tous les plats sont servis avec un accompagnement de pâtes et légumes

\*\* En cas d'allergie alimentaire, veuillez en aviser votre serveur svp

\*\*\* Consommer des aliments crus peut comporter certains risques

# À LA CARTE MENU

## ZUPPA E INSALATA

Minestrone	7
Brodetto di mare	21
Mista, house gree	8
Caesar	12
Endive salad, feta, caramelized almonds, cherry tomatoes, dijon, maple	15

## ANTIPASTI

Oysters	3
Bocconcini carrozza, fried fresh cheese with marinara sauce	20
Calamari fritti	22
Burrata, heirloom tomatoes, fresh basil	28
Salssiccia griglia, homemade grilled sausages	15
Foie gras poêlé, rösti, cheddar, lardons, apple, maple	24
Polpo, octopus, fingerling, tomato confit, hummus, fresh herbs	26
Carpaccio di manzo, filet mignon, arugula, parmesan, truffle	23
Tartare di manzo, beef tartare	25/40
Tartare di tonno, tuna tartare, avocado, ginger, nori, sesame	25/42
Tartare di salmone, salmone tartare, cucumber, crème fraîche, horseradish, fennel	22/36
Cozze, mussels, marinara or blue cheese or white wine	18
Mini-burger di manzo wagyu slidder, cheddar, oyster mushroom, foie gras	19
Gnocchi aragosta, lobster, shiitakes, béchamel sauce, truffle, caviar	25
Prawn cocktail	30

## **PASTA**

Spaghetti pomodoro, garlic, basil, tomato sauce	<b>18</b>
Spaghetti bolognese, ground veal, tomato sauce	<b>21</b>
Penne Gigi, mushrooms, capicollo, parmesan, rosé sauce	<b>24</b>
Fettucine terre mare, chorizo, shrimps, cream, white wine	<b>30</b>
Ravioli di casa, pasta stuffed with braised beef, demi-glace sauce, foie gras	<b>29</b>
Risotto funghi, shredded meats, wild mushrooms	<b>30</b>
Homemade fresh pasta of the day	<b>PM</b>
Linguine pescatore, shrimps, clams, calmare, scallops, mussels, tomato sauce	<b>38</b>

## **PESCE, FRUTTI DI MARE E CARNE**

Prise du jour	<b>PM</b>
Coupe du boucher	<b>PM</b>
Salmone sake, salmon, garlic butter, teriyaki sauce	<b>36</b>
Tonno mele, tuna steak, pancetta, apples, Brussels sprouts, beurre blanc	<b>44</b>
Gamberi al gusto, giant prawns with choice of sauces	<b>46</b>
Filetto di manzo, grilled filet mignon AAA with choice of sauces	<b>55</b>
Quadrato di agnello, rack of lamb, dijon, porto sauce	<b>65</b>
Scaloppine limone, veal scaloppine, lemon, white wine	<b>35</b>
Scaloppine San Marzano, veal scaloppine, san marzano tomatoes, burrata	<b>38</b>
Scaloppine maria pia, veal scaloppine, mushrooms, asparagus, cream	<b>36</b>

\*All dishes are served with pasta and vegetables

\*\* Please notify your server of any food allergies

\*\*\* Consuming raw foods may cause certain risks